

SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

Waldviertler Wild Spezialitäten

Frei aufgewachsenes Rehwild aus dem Waldviertel
Natürliche Ernährung mit Kräutern, Gräsern und Waldfrüchten

Carpaccio di Capriolo ^{HO}

Carpaccio vom Rehfilet / Rotweibirnen / Pekannüsse / Johannisbeersauce

21⁹⁰

Pere al vino rosso / noci pecan / salsa di ribes

Venison fillet carpaccio / red wine pears / pecan nuts / redcurrant sauce

Paccheri ^{ACGO}

Paccheri / geschmortes Rehragout

18⁹⁰

Brasato di Capriolo

Paccheri / braised venison

Tagliata di Capriolo ^{GAO}

Zart rosa gebratenes Kaiserstück vom Reh "Sous Vide" gegart und tranchiert
Pflaumen / Maroni / Trüffel-Kartoffelpüree

31⁹⁰

Prugne / castagne / pure al tartufo

Venison "sous-vide" / plums / chestnuts / truffle mashed potatoes

3-Gänge Degustationsmenü

65⁰⁰

Menu di Degustatione

Tasting menu

PIZZA

Pizza Autunnale ^{AGO}

17⁵⁰

Kürbiscreme / Fior di Latte Mozzarella / Salsiccia / geräucherte Burrata / Kürbiskerne

Crema di zucca / Fior di Latte / Salsiccia / Burratina affumicata / semi di zucca

Pumpkin cream / Fior di Latte mozzarella / Salsiccia / smoked Burrata / pumpkin seeds